

Herzlich willkommen im Restaurant



BerlinO
RISTORANTE & PIZZERIA

Im BerlinO wollen wir Sie mit unserer kulinarischen Manufaktur begeistern. Denn für unsere Kundschaft soll nur das Beste auf dem Tisch erscheinen, stets frisch und hausgemacht, mit einer Portion „amore“ verfeinert.

Als einzigartig können wir unsere selbstgemachten, frischen Nudeln mit 30-jähriger Erfahrung bezeichnen.

Lassen Sie sich auch von unseren herzhaften Pizzen, den frischen Fisch- sowie den saftigen Fleischgerichten verzaubern.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im BerlinO.

MUSTER
media
AGENT

Karte für Allergiker

Antipasti Vorspeisen

- 12 **Bruschetta** 4 Stück 4,90
Knoblauchbrot⁽¹⁵⁾ mit Tomaten, Zwiebeln,
Petersilie und Olivenöl
- 13 **Mozzarella di Bufala Caprese** 10,50
mit frischem Büffelmozzarella⁽²¹⁾,
frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- 14 **Carpaccio di Manzo** 13,50
rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit
Spezialsaucen⁽²⁴⁾, Rucola, Champignons und frischem Parmesan⁽²¹⁾
- 15 **Antipasto Misto** (auf Wunsch vegetarisch) 13,90
gemischte Vorspeisenplatte
- 16 **Antipasto Misto für 2 Personen** 21,90
gemischte Vorspeisenplatte
- 17 **Funghi Ripieni** 11,50
gefüllte Champignons mit frischem Spinat und
Gorgonzola-Sahnesauce^(21,23) überbacken
- 18 **Oliven**^{8,9} 6,50
Schale

Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Honig-Balsamicodressing^(24,28) serviert.

- 25 **Insalata Mista** 6,70
bunter Salat der Saison
- 26 **Insalata Tonno** 9,80
bunter Salat der Saison mit Thunfischstücken⁽¹⁸⁾
und gekochtem Ei⁽¹⁷⁾
- 27 **Insalata „BerlinO“** 12,90
bunter Salat der Saison mit Granatapfelkernen, Walnüssen^(22c)
und geriebenen Schafskäse⁽²¹⁾
- 29 **Insalata di Rucola** 10,90
Rucolasalat, Cherrytomaten, Champignons
und frischer Parmesan⁽²¹⁾
- 31 **Insalata alla Chef** 16,90
bunter Salat der Saison mit Rindfleischstreifen, Granatapfelkernen
und gehobelem Parmesan
- 32 **Insalata con Pollo** 13,90
bunter Salat der Saison mit gegrillten
Hähnchenbruststreifen (ca. 220g***) und Walnüssen^(22c)

Suppen

- 35 **Crema di Pomodoro** 6,50
Tomatencremesuppe^(21,23)
- 37 **Zuppa di Pesce**⁽²³⁾ 9,90
frische Fischsuppe^(18,27) mit einer gegrillten Großgarnele⁽¹⁶⁾

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch,
(21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, hMacadamia
Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

Pizza ^(15a) MUSTER

Alle Pizzen (ø 33 cm) werden
im original Steinofen mit Mozzarella ⁽²¹⁾
und feiner italienischer Tomatensauce gebacken.

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Pizza Margherita
mit Mozzarellakäse ⁽²¹⁾ und Basilikum | 8,90 |
| 41 | Pizza Rucola
mit Cherrytomaten, frischem Parmesan ⁽²¹⁾ und Rucola | 10,90 |
| 42 | Pizza Salami mit Salami ^{4,5} | 10,90 |
| 43 | Pizza Diavolo
mit scharfer Salami, Paprika & Peperoncini | 12,90 |
| 44 | Pizza Mista
mit Salami ^{4,5} , Vorderschinken ^{*4,5} , frische Champignons
und Peperoni ⁽²⁸⁾ | 11,50 |
| 45 | Pizza Napolitana
mit Sardellen ⁽¹⁸⁾ , Oliven ^{8,9} und Kapern ⁽²⁸⁾ | 10,90 |
| 46 | Pizza Tonno
mit Thunfischstücken ⁽¹⁸⁾ und roten Zwiebeln | 11,50 |
| 47 | Pizza Frutti di Mare
mit frischen Meeresfrüchten ^(16,27) und Knoblauch | 12,90 |
| 48 | Pizza Gamberoni e Gamberetti
mit 3 Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ , Krabben ⁽¹⁶⁾ und Knoblauch | 15,90 |
| 49 | Pizza ai Quattro Formaggi
mit vier verschiedenen italienischen Käsesorten ⁽²¹⁾ | 11,90 |
| 50 | Pizza Vegetariana
mit frischem gegrillten Gemüse der Saison | 12,50 |
| 51 | Pizza Salame Piccante
mit orig. kalabresischer scharfer Salami, Cherrytomaten,
Rucola und Parmesan ⁽²¹⁾ | 12,90 |
| 53 | Pizza Bresaola
mit frischem Rucola, luftgetrocknetem
Rinderschinken, frischem Parmesan ⁽²¹⁾ und Cherrytomaten | 13,50 |
| 55 | Pizza Spinaci
mit frischem Blattspinat, Gorgonzolakäse ⁽²¹⁾ und Walnüssen ^(22c) | 12,50 |
| 56 | Pizza Mozzarella di Bufala
mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella ⁽²¹⁾ und Basilikum | 12,90 |
| 57 | Pizza Calzone
gefüllte Pizza mit Vorderschinken ^{*4,5} , frischen Champignons,
Salami ^{4,5} und Mozzarellakäse ⁽²¹⁾ | 11,50 |



Vegane Pizzen ^(15a)

Alle Pizzen (ø 33 cm) werden
im original Steinofen mit feiner
italienischer Tomatensauce & veganem Käse gebacken.

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 1) | Pizza Margherita
mit veganem Käse | 8,90 |
| 2) | Pizza Funghi
mit veganem Käse und Champignons | 10,90 |
| 3) | Pizza Rucola
mit veganem Käse, Rucola und Cherrytomaten | 10,90 |
| 4) | Pizza Salami
mit veganem Käse und veganer Salami | 10,90 |
| 5) | Pizza Diavolo
mit veganem Käse, scharfer veganer Salami,
Paprika und Peperoncini | 13,50 |
| 6) | Pizza Calzone
gefüllte Pizza mit veganem Käse,
frischen Champignons,
veganer Salami und Zwiebeln | 13,50 |
| 7) | Pizza Vegetariano
mit veganem Käse und gegrilltem Gemüse | 13,50 |
| 8) | Pizza Spinaci
mit veganem Käse, Walnüssen ^(22c) und Blattspinat | 12,90 |
| 9) | Pizza Mozzarella
mit veganem Mozzarellakäse, frischen Tomaten
und Basilikum | 13,50 |
| 10) | Pizza Mista Vegan
mit veganem Käse, veganer Salami ^{4,5} , Champignons
& Peperoni ⁽²⁸⁾ | 12,90 |
| 11) | Vegan Pizza Carciofini
mit veganem Käse, Artischockenherzen, frischen Basilikum,
getrockneten Tomaten & Oliven ^{8,9} | 12,90 |

MUSTER
media
AGENT

Pasta ^(15a,17)

Unsere Nudeln werden mit frischen Eiern ⁽¹⁷⁾ hausgemacht.

- 60 **Spaghetti al Pomodoro con Bufala** 10,90
mit feiner italienischer Tomatensauce ⁽²³⁾ und Büffelmozzarella ⁽²¹⁾
- 61 **Spaghetti alla Bolognese** 10,90
mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce ^{12 (23)}
- 62 **Spaghetti alla Carbonara** 10,90
mit Vorderschinken ^{*,4,5} in Sahnesauce ^(21,23) mit Eigelb ⁽¹⁷⁾
- 63 **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 10,50
mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Olivenöl und Cherrytomaten
- 64 **Spaghetti Aglio, Olio e Gamberoni** 14,90
mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Olivenöl, Cherrytomaten und Großgarnelen ⁽¹⁶⁾
- 65 **Spaghetti Gorgonzola** 11,90
mit frischem Blattspinat und Walnüssen ^(22c)
in Gorgonzola-Sahnesauce ^(21,23)
- 66 **Penne all'Arrabbiata** 10,90
mit Oliven ^{8,9} und Kapern ⁽²⁸⁾ in leicht pikanter Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
- 67 **Penne ai Quattro Formaggi** 11,90
mit 4 verschiedenen italienischen Käsesorten ⁽²¹⁾,
mit Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken
- 68 **Penne della Casa** mit Hähnchenbruststreifen,
frischen Champignons, Zwiebeln, Rucola und
Walnüssen ^(22c) in Rahmsauce ^(21,23) 12,90
- 69 **Penne „BerlinO“** 12,90
mit Rindfleischstreifen & Büffelmozzarella ⁽²¹⁾
in Avocadocremesauce ^(21,23)
- 70 **Penne Emiliane al Forno** 11,90
mit frischen Champignons und Hackfleischsauce ^{12 (23)},
mit Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken

Fettuccine - Bandnudeln ^(15a,17)

Unsere Nudeln werden mit frischen Eiern ⁽¹⁷⁾ hausgemacht.

- 75 **Fettuccine Rucola e pinoli** 11,50
mit Rucola, Pinienkernen ⁽²²⁾ und Cherrytomaten
in Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
- 76 **Fettuccine Frutti di Mare** 13,90
mit frischen Meeresfrüchten ^(16,27), Knoblauch, Karotten und
Zwiebeln in leichter Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
- 77 **Fettuccine al Salmone** 13,90
mit frischen Lachsstücken ⁽¹⁸⁾, Karotten, Rucola,
Zwiebeln und Knoblauch in Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
- 79 **Fettuccine Nero de seppia** 15,50
schwarze Bandnudeln mit 2 Garnelen ⁽¹⁶⁾
und Krabben ⁽¹⁶⁾ in Hummersauce ^(16,21,23)
- 81 **Fettuccine al Filetto e Punto** 13,50
mit Rindfleischstreifen, Champignons, getrockneten
Tomaten und Rucola in Rahmsauce ^(21,23)

MUSTER
media
AGENT

Tortelloni ^(15a,17,21)

Alle Tortelloni sind handgemacht und werden mit Spinat und Ricotta ⁽²¹⁾ gefüllt.

- 91 **Tortelloni al Gorgonzola** 14,90
mit frischem Blattspinat und Walnüssen ^(22c) in Gorgonzolasauce ^(21,23)
- 92 **Tortelloni al Pomodoro e Bufala** 14,90
mit feiner italienischer Cherrytomatensauce ⁽²³⁾,
Cherrytomaten und Rucola
- 93 **Tortelloni ai Porcini** 14,90
mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Rucola in Kräutersauce ⁽²³⁾

MUSTER
media
AGENT

Gnocchi ^(15a,17)

Alle Gnocchis (Kartoffelnudeln) werden mit frischen Eiern ⁽¹⁷⁾ hand- hausgemacht.

- 95 **Gnocchi al Pomodoro e Bufala** 11,90
mit Büffelmozzarella ⁽²¹⁾ und Basilikum in
feiner italienischer Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
- 97 **Gnocchi ai Porcini** 13,50
mit Steinpilzen in Kräutersauce ⁽²³⁾ und
mit Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken
- 98 **Gnocchi al Gorgonzola** 12,90
mit frischem Blattspinat und Walnüssen ^(22c)
in Gorgonzola-Sahnesauce ^(21,23)

Extra Parmesan ⁽²¹⁾ + 1,50

Lasagne e Cannelloni ^(15a,17)

- 100 **Lasagne** 10,50
mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce ^{12 (23)}
und Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken
- 101 **Cannelloni Ricotta e Spinaci** 10,90
mit Spinat und Ricottakäse ⁽²¹⁾ gefüllt, in Cherrytomatensauce ⁽²³⁾
und mit Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken

Vom Huhn

- 105 **Pollo alla Griglia** ca. 250g** 17,90
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill,
mit Kräuterbutter ⁽²¹⁾ und Steakhaus-Pommes
- 107 **Pollo Farcito** 18,90
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill mit
frischem Blattspinat und Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken,
auf Champignon-Sahnesauce ^(21,23), dazu Fettuccine ^(15a,17)

Argentinisches Rumpsteak vom Rind (350g**)

(**= Frischfleischgewicht)

- 120 **Bistecca alla Griglia 250g**** 26,90
Rumpsteak vom Lavasteingrill, dazu hausgemachte Kräuterbutter⁽²¹⁾
und Steakhaus-Pommes
- 121 **Bistecca alla Griglia 350g**** 34,90
Rumpsteak vom Lavasteingrill, dazu hausgemachte Kräuterbutter⁽²¹⁾
und Steakhaus-Pommes

Extra Beilage oder Sauce ^(21,23) **nach Wunsch :**

Alle Beilagen (Gemüse, Spinat ...),

Champignon-, Pfeffer-, oder Gorgonzolasauce je 3,90

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit original
italienischem Risotto⁽²¹⁾ und Salatbeilage^(24,28) serviert.

- 130 **Salmone alla Griglia** 22,90
Lachsfilet⁽¹⁸⁾ vom Lavasteingrill, dazu Spinat
- 131 **Salmone all'Aragosta** 25,90
Lachsfilet⁽¹⁸⁾ vom Lavasteingrill mit Hummer-Krabbensauce^(16,21,23),
dazu schwarze Spaghetti^(15a,17)
- 134 **Scampi alla Griglia** 24,90
5 Großgarnelen⁽¹⁶⁾ vom Lavasteingrill auf Cocktailsauce^(17,24)

Dessert

- 140 **Tiramisu** ^(15a,21) 6,50
hausgemachte italienische Spezialität
- 141 **Panna Cotta** ⁽²¹⁾ hausgemacht 6,90
- 142 **Tartufo Classico** ⁽²¹⁾ 5,90
halb gefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis, bedeckt mit
Kakao und kleinen kandierten Haselnussstücken^(22b)
- 143 **Cassata** ^(15a,21) 6,50
hausgemachte Eis-Spezialität nach sizilianischer Art

Aperitivs

- 200 **Gin-Tonic**³ 0,3 | 7,90
- 201 **Aperol**¹ Spritz⁽²⁸⁾ 0,2 | 7,90
- 202 **Aperol**¹ Prosecco⁽²⁸⁾ 0,2 | 7,90
- 203 **Campari**¹ – Soda / Orange 0,3 | 7,90

MUSTER
media
AGENT

Alkoholfreie Getränke

210	Mineralwasser SpreeQuell	0,3 l	2,90
212	Mineralwasser still SpreeQuell	0,3 l	2,90
214	San Pellegrino	0,75l	5,90
215	Acqua Panna	Fl. 0,75l	5,90
217	Coca-Cola ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,50
219	Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}	Fl. 0,33l	3,50
221	Fanta ^{1,5}	Fl. 0,33l	3,50
223	Sprite	Fl. 0,33l	3,50
225	Spezi ^{1,2,5}	Fl. 0,33l	3,50
227	Eistee ^{1,4}	0,3l	2,90
229	Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2l	3,50
231	Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2l	3,50
233	Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,2l	3,50
235	Fassbrause ¹	0,33l	3,50
237	Red Bull ^{1,2,7}	Ds. 0,25l	3,50



Säfte & Nektar

240	Apfelsaft	0,3l	3,50
242	Orangensaft	0,3l	3,50
246	Ananassaft	0,3l	3,50
250	Rhabarbersaft	0,3l	3,50
254	Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	3,50

Kaffee- & Tee-Spezialitäten

260	Espresso	Tasse	2,00
261	Espresso doppio	Tasse	2,80
262	Cafe Crema	Tasse	2,50
263	Cappuccino ⁽²¹⁾	Tasse	2,80
264	Milchkaffee ⁽²¹⁾	Tasse	3,50
265	Latte Macchiato ⁽²¹⁾	Glas	3,50
267	Heiße Schokolade ⁽²¹⁾	Glas	3,50
269	Tee schwarzer Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Kräutertee, grüner Tee	Glas	2,50

Biere ^(15a,d) vom Fass

		0,30l	0,50l
270	König Pilsener	3,50	271 4,80
272	Paulaner hell	3,50	273 4,80
274	Hacker-Pschorr Kellerbier	3,50	275 4,80

Flaschenbiere ^(15a,d)

280	Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5l	4,50
281	Paulaner Hefeweizen Kristall	0,5l	4,50
282	Paulaner Hefeweizen hell	0,5l	4,50
283	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50
284	Pils alkoholfrei	0,5l	4,50

Offene & Flaschenweine ⁽²⁸⁾

	Weißweine	0,2l	Fl. 0,75l
290	Pinot Grigio Italien, Veneto, trocken	5,50	291 28,90

292	Chardonnay Italien, trocken	5,40	293 28,90
-----	---------------------------------------	-------------	------------------

	Rotweine	0,2l	Fl. 0,75l
302	Lambrusco Italien, lieblich	5,30	303 26,90

296	Merlot Italien, trocken	5,50	297 28,90
-----	-----------------------------------	-------------	------------------

300	Chianti Italien, trocken	5,60	301 28,90
-----	------------------------------------	-------------	------------------

304	Cabernet Sauvignon Italien, trocken	5,60	305 32,90
-----	---	-------------	------------------

306	Rioja Spanien, trocken	5,60	307 32,90
-----	----------------------------------	-------------	------------------

298	Barolo Italien, trocken	-,-	59,00
-----	-----------------------------------	------------	--------------

	Roséweine	0,2l	Fl. 0,75l
308	Rosé trocken	5,40	309 32,90

	Weinschorlen	0,2l	
310	Weinschorle rot oder weiß	5,30	

MUSTER
media
AGENT

Prosecco ⁽²⁸⁾

320	Prosecco	0,10l	5,50
321	Prosecco	0,75l	28,90

COCKTAILS

330	Daiquiri weißer Rum, Lime Juice ⁴ , Zuckersirup ⁴	7,90
331	Caipirinha Cachaça, brauner Zucker, Lime Juice ⁴ , Limetten	7,90
333	Margarita Tequila, Cointreau ¹ , Lime Juice ⁴	7,90
335	Piña Colada Myers's Rum ¹ , Ananassaft, Kokossirup ^{1,11} , Sahne ⁽²¹⁾	7,90
336	Mai Tai brauner Rum ¹ , Orangenlikör ¹ , Zuckersirup ⁴ , Mandelsirup ^{1,11} ⁽²²⁾ , Ananassaft, Limette	8,90
337	Planter's Punch Myers's Rum ¹ , Lime Juice ⁴ , Grenadine ^{1,4} , Orangensaft, Angostura ¹	8,50
338	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4}	8,30
339	Cosmopolitan Vodka, Cointreau ¹ , Limettensaft, Cranberrysaft	8,30
340	Swimming Pool Vodka, Blue Curaçao ¹ , Ananassaft, Kokossirup ^{1,11} , Sahne ⁽²¹⁾	8,30
341	Mojito Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda	8,30
342	Italian Colada Amaretto ¹ , Myers's Rum ¹ , Ananassaft, Sahne ⁽²¹⁾ , Kokossirup ^{1,11}	8,30

Alkoholfreie Cocktails

345	My fair Lady Mangosirup ^{1,11} , Maracujasirup ^{1,11} , Limettensaft, Orangen-, Kirsch- und Ananassaft	6,50
346	Coconut Kiss Kokossirup ^{1,11} , Sahne ⁽²¹⁾ , Ananassaft	6,50
347	Fair Brother Maracujasirup ^{1,11} , Zitronensaft, Lime Juice ⁴ , Orangen- und Grapefruitsaft, Ginger Ale ¹	6,50
348	Pelican Grenadine ^{1,4} , Mangosirup ^{1,11} , Zitronensaft, Lime Juice ⁴ , Grapefruitsaft	6,50
349	Cherry Red Bull Kirschnektar, Red Bull ^{1,2,7} , Lime Juice ⁴	6,50
350	Mosquito frische Minze, brauner Zucker, Limette, Soda, Ginger Ale ¹	6,50
351	Ipanema Limette, brauner Zucker, Ginger Ale ¹	6,50
352	Sportsman Zitronensaft, Lime Juice ⁴ , Ananassaft, Maracuja- und Mangonektar, Orangensaft	6,50
353	Berlino Cocktail Kokossirup ^{1,11} , Sahne ⁽²¹⁾ , Ananassaft, Cranberrysaft	6,50

MUSTER
media
AGENT

Longdrinks (4 cl)

360	Vodka-Red Bull ^{1,2,7}	0,3 l 7,90
361	Vodka-Lemon ^{3,5}	0,3 l 7,90
362	Bacardi-Cola ^{1,2}	0,3 l 7,90
363	Cuba Libre Havana Club, Coca-Cola ^{1,2} , Limette	0,3 l 7,90

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, hMacadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfite

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, *) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt, **) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Spirituosen

Bourbon & Tennessee Whisky (2 cl)

- 370 **Jim Beam** 4,90
371 **Jack Daniel's Black Label** 4,90

Scotch Whiskey (2 cl)

- 373 **Chivas Regal¹ 12 years** 6,00
374 **Ballantine's¹** 4,50

Wodka (2 cl)

- 377 **Absolut Vodka** 3,90

Gin (2 cl)

- 378 **Gordon's London Dry Gin** 3,90

MUSTER
media
AGENT

Rum (2 cl)

- 379 **Bacardi¹ Oro** 3,90
380 **Havana Club 3 Años** 3,90
381 **Myers's Rum¹** 3,90

Tequila (2 cl)

- 382 **Sierra Silver** 3,90

Grappa (2 cl)

- 384 **Grappa Madruzzo** 3,90
383 **Grappa Riserva** 5,90

Vermouth (5 cl)

- 385 **Martini bianco⁽²⁸⁾** 3,80
386 **Martini rosso^{1 (28)}** 3,80
387 **Martini extra dry⁽²⁸⁾** 3,80

Kräuter - Herbs & Bitter

- 390 **Jägermeister** 2 cl 3,90
391 **Ramazzotti¹** 2 cl 3,90
392 **Averna¹** 2 cl 3,90

Liköre (2 cl)

- 393 **Sambuca** 3,90
395 **Baileys Irish Cream^{1 (21)}** 3,90
397 **Amaretto Disaronno^{1 (22a)}** 3,90
401 **Cointreau¹** 3,90
405 **Limoncello** 3,90